

平成30年2月分詳細献立表

【特記事項】

- 1 原材料配合表には、特定原材料（7品目）及び特定原材料に準ずるもの（20品目）を含む食品の原材料及びアレルギーを表示しています。
- 2 ウインナーなどのように、同一の食品名であっても日によって原材料及びアレルギーが異なる場合がありますので、日々の原材料配合表をご確認ください。
- 3 製造工場の同一ラインで生産しているもので、微量に混入する可能性（コンタミネーション）のあるものについては、表示していません。
- 4 学校給食で使用する海産物（わかめ（ごはんを含む。）、もずく、ひじき、しらす、かえり、こんぶ（煮物・だし、だし用煮干し等））には、生育場所や加工の関係から、微小ないかやたこ及び甲殻類（えび、かに、貝類）等が混入していることがあります。
- 5 1人当たりの予定可食量は、調理の過程で多少変更することがあります。
- 6 原材料配合表の表記は、各製造業者の商品カルテの記載方法に準じて記載しているため、同じ原材料を使用している場合でも表記が異なる場合があります。
- 7 原材料配合表に表示されている原材料の配合割合その他詳しい情報を確認したい場合は、分かる範囲で回答しますので、下記にお問い合わせください。

光市立学校給食センター（電話：0833-72-0050）

詳細献立表
ホームページ



平成30年2月1日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
黒糖パン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
		黒砂糖	11.00	17.00
	白身魚のオーロラソースがけ		ホキ	50.00
		たまねぎ	5.00	6.00
		ノンエッグマヨネーズ	3.00	3.60
		ケチャップ	4.00	4.80
		ウスターソース	0.20	0.24
ジャーマンポテト	①	ベーコン	5.00	6.50
		じゃがいも	30.00	39.00
		たまねぎ	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
	②	サラダ油	0.30	0.39
		食塩	0.30	0.39
野菜スープ	③	ウインナー	12.00	15.60
		ブラックマッペもやし	25.00	32.50
		キャベツ	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		ブロッコリー	8.00	10.40
	④	チキンスープ	3.00	3.90
	⑤	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
	⑥	コンソメ	1.00	1.30
		食塩	0.25	0.33
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

② サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

③ ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物油(コーン)	
でん粉	
発酵調味料	
砂糖	
食塩	
香辛料 (ペパー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ)	
水	

④ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑤ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑥ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ トマト にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

平成30年2月2日(金) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
セルフ恵方巻き ゆかり酢めし		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
		ゆかり	1.50	1.95
		上白糖	7.50	9.75
		穀物酢	11.00	14.30
		食塩	0.50	0.65
焼きのり		焼きのり	2.00	2.00
キャベツとツナ のマヨネーズ和 え		まぐろ水煮	13.00	16.90
		キャベツ	18.00	23.40
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	6.00	7.80
		食塩	0.17	0.22
		こしょう	0.01	0.01
		ノンエッグマヨネーズ	8.00	10.40
いわしの竜田揚げ	①	いわし竜田揚げ	40.00	50.00
		なたね油	4.00	5.00
ふのみそ汁	②	木綿豆腐	20.00	26.00
		焼きふ	2.00	2.60
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		しめじ	8.00	10.40
		カットわかめ	0.50	0.65
		葉ねぎ	5.00	6.50
	③	合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
	だしこんぶ	0.10	0.13	
節分豆	④	節分豆	8.00	8.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① いわし竜田揚げ

原材料	アレルギー
イワシ生	小麦
澱粉(コーンスターチ)	大豆
白醤油	
みりん風調味料	
生姜	

② 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

③ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

④ 節分豆

原材料	アレルギー
大豆	大豆
砂糖	

平成30年2月5日(月) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
豚肉のさっぱり煮		豚肉	35.00	45.50
		れんこん	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00
		根深ねぎ	8.00	10.40
		しょうが	0.10	0.13
		にんにく	0.20	0.26
		三温糖	1.00	1.30
		穀物酢	4.00	5.20
		① こいくちしょうゆ	4.00	5.20
		清酒	0.60	0.78
		みりん	0.60	0.78
	白菜ののりごま和え		はくさい	20.00
		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	0.80	1.04
		すりごま	0.80	1.04
		② もみのり	0.60	0.78
		上白糖	1.00	1.30
のっぺい汁		鶏肉	15.00	19.50
		③ 生揚げ	30.00	39.00
		さといも	20.00	26.00
		だいこん	20.00	26.00
		こんにゃく	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		葉ねぎ	5.00	6.50
		④ うすくちしょうゆ	2.00	2.60
		① こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		⑤ 削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
		じゃがいもでん粉	1.50	1.95
	小魚アーモンド		小魚アーモンド	8.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

② もみのり

原材料	アレルゲン
乾のり	小麦
砂糖	えび
食塩	大豆
醤油	
魚介エキス	
デキストリン	
調味料(アミノ酸等)	
香辛料抽出物	

③ 生揚げ

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

④ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

⑤ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成30年2月6日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50	
		米粉	5.50	8.50	
		ショートニング	3.30	5.10	
		小麦グルテン	2.75	4.25	
		上白糖	2.75	4.25	
		脱脂粉乳	2.20	3.40	
		生イースト	1.38	2.13	
		食塩	0.94	1.45	
		イーストフード	0.06	0.09	
	チリビーンズ		牛肉	16.00	20.80
		大豆水煮	18.00	23.40	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		にんにく	0.10	0.13	
		① サラダ油	1.00	1.30	
		ケチャップ	6.00	7.80	
		トマト缶詰	3.50	4.55	
		チリパウダー	0.30	0.39	
		ウスターソース	0.60	0.78	
		食塩	0.10	0.13	
小松菜とハムのサラダ			② ハム	8.00	10.40
			にんじん	8.00	10.40
			こまつな	15.00	19.50
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50	
		① サラダ油	0.80	1.04	
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30	
		穀物酢	1.00	1.30	
		上白糖	0.80	1.04	
		食塩	0.10	0.13	
	ポトフ		④ ウインナー	20.00	26.00
		じゃがいも	25.00	32.50	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		キャベツ	15.00	19.50	
		だいこん	15.00	19.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		ブロッコリー	10.00	13.00	
		スイートコーン	6.00	7.80	
		⑤ チキンスープ	5.00	6.50	
		⑥ コンソメ	1.00	1.30	
		③ こいくちしょうゆ	0.60	0.78	
		食塩	0.20	0.26	
		こしょう	0.03	0.04	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

② ハム

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
でん粉 (えんどう豆 タピオカ 馬鈴薯 米)	
発酵調味料	
食塩	
砂糖	
香辛料 (コリアンダー グリーンペッパー オニオン メース ペパー)	
水	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物油(コーン)	
でん粉	
発酵調味料	
砂糖	
食塩	
香辛料 (ペパー オニオン ガーリック メース コリアンダー セージ)	
水	

⑤ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑥ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ、トマト、にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

平成30年2月7日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
黒はんぺんフライ	①	黒はんぺんフライ	40.00	40.00	
		なたね油	4.00	4.00	
切干しだいこんと ひじきの炒め煮		大豆水煮	10.00	13.00	
		平天	8.00	10.40	
		切干しだいこん	2.00	2.60	
		ほしひじき	1.30	1.69	
		しらたき	8.00	10.40	
		にんじん	6.00	7.80	
		② こいくちしょうゆ	2.60	3.38	
		三温糖	0.80	1.04	
		清酒	0.70	0.91	
		③ サラダ油	0.50	0.65	
	さっぱりすまし汁	④	木綿豆腐	30.00	39.00
			鶏肉	10.00	13.00
		⑤	油揚げ	8.00	10.40
		だいこん	20.00	26.00	
		にんじん	8.00	10.40	
		ごぼう	8.00	10.40	
		乾しいたけ	0.30	0.39	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		削り昆布	0.50	0.65	
		食塩	0.30	0.39	
		清酒	1.00	1.30	
		みりん	0.80	1.04	
		② こいくちしょうゆ	0.50	0.65	
⑥		うすくちしょうゆ	2.00	2.60	
		だしこんぶ	1.00	1.30	
⑦		削り節	2.00	2.60	
牛乳			普通牛乳	206.00	206.00

① 黒はんぺんフライ

原材料	アレルゲン
いわし	大豆
でん粉	卵
魚肉すり身	小麦
たまねぎ	乳
植物油脂	
植物性たん白	
卵白	
おろししょうが	
パン粉	
小麦粉	
乾燥卵白	
あおさ粉	
水	
砂糖	
しょうゆ	
食塩	
ぶどう糖	
アミノ酸	
リン酸塩	
乳化剤	
焼成Ca	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

④ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑥ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

⑦ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成30年2月8日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
小パンインパン		小麦粉	40.50	58.50
		米粉	4.50	6.50
		ショートニング	2.70	3.90
		小麦グルテン	2.25	3.25
		上白糖	2.25	3.25
		脱脂粉乳	1.80	2.60
		生イースト	1.13	1.63
		食塩	0.77	1.11
		イーストフード	0.05	0.07
		ドライパン	9.00	13.00
ミートスパゲッティ		スパゲッティ(小麦)	30.00	39.00
		牛肉	25.00	32.50
		豚肉		
		レンズまめ	4.00	5.20
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		グリーンピース	4.00	5.20
		① サラダ油	1.00	1.30
		ケチャップ	8.00	10.40
		トマト缶詰	10.00	13.00
		② デミグラスソース	8.00	10.40
		③ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.03	0.04
	ウスターソース	0.80	1.04	
ウインナー	④	ウインナー	20.00	30.00
アスパラガスとコーンのソテー		アスパラガス	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
		① サラダ油	0.60	0.78
		③ コンソメ	0.40	0.52
		食塩	0.20	0.26
	こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

② デミグラスソース

原材料	アレルゲン
トマト	小麦
小麦粉	牛肉
牛肉	大豆
ビーフエキス	豚肉
ラード	
コーンスターチ	
フライドニオン	
食塩	
たん白加水分解物	
香辛料	
デキストリン	
ぶどう糖	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
増粘剤(加工デンプン)	
水	

③ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー(玉ねぎ トマト にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

④ ウインナー

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
豚脂	豚肉
でん粉	
発酵調味料	
粉あめ	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料(パプリカ ペパー オールスパイス ローズマリー)	
水	

平成30年2月9日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
納豆	①	納豆	20.00	20.00
ふぐの唐揚げ		ふぐの唐揚げ	30.00	30.00
		なたね油	3.00	3.00
ほうれんそうのお かか和え		ほうれんそう	15.00	19.50
		はなっこりー	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		かつお節	1.20	1.56
		上白糖	0.40	0.52
		② こいくちしょうゆ	1.20	1.56
さつま汁		豚肉	20.00	26.00
	③	木綿豆腐	25.00	32.50
	④	油揚げ	3.00	3.90
		さつまいも	20.00	26.00
		だいこん	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		こんにゃく	10.00	13.00
		ごぼう	10.00	13.00
		葉ねぎ	5.00	6.50
		しょうが	0.10	0.13
		清酒	1.00	1.30
		食塩	0.10	0.13
		⑤ 合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
	だしこんぶ	0.10	0.13	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 納豆

原材料	アレルゲン
ひきわり大豆	大豆
納豆菌	小麦
砂糖	
醤油	
たん白加水分解物	
食塩	
かつおエキス	
みりん	
醸造酢	
調味料(アミノ酸等)	
酒精	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成30年2月13日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
餃子	①	餃子	36.00	36.00
棒々鶏サラダ	②	鶏肉(加工品)	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	18.00	23.40
		にんじん	10.00	13.00
		ほうれんそう	12.00	15.60
		③ こいくちしょうゆ	2.30	2.99
		④ ごま油	0.50	0.65
		穀物酢	2.00	2.60
		上白糖	1.20	1.56
		食塩	0.10	0.13
		すりごま	0.80	1.04
生揚げの中華煮		豚肉	15.00	19.50
	⑤	生揚げ	60.00	78.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	15.00	19.50
		はくさい	30.00	39.00
		たけのこ水煮缶詰	15.00	19.50
		さやいんげん	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		しょうが	0.20	0.26
	④	ごま油	0.80	1.04
		三温糖	0.50	0.65
	③	こいくちしょうゆ	4.00	5.20
	⑥	中華だし	0.80	1.04
		清酒	1.00	1.30
		みりん	0.50	0.65
	食塩	0.30	0.39	
	じゃがいもでん粉	1.50	1.95	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 餃子

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
キャベツ	大豆
玉ネギ	豚肉
ネギ	
ニラ	
ニンニク	
生姜	
人参	
椎茸	
植物性蛋白	
砂糖	
塩	
みりん	
醤油	
ポークエキス	
コショウ	
小麦粉	
醸造調味料	
還元水あめ	
水	

② 鶏肉(加工品)

原材料	アレルゲン
鶏肉(ささみ)	鶏肉
食塩	
醸造酢	
砂糖	
寒天	
香辛料	
pH調整剤	
水	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

⑤ 生揚げ

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

⑥ 中華だし

原材料	アレルゲン
食塩	大豆
デキストリン	鶏肉
砂糖	豚肉
たん白加水分解物	ごま
オニオンパウダー	
ガーリックパウダー	
魚醤パウダー	
酵母エキスパウダー	
食用植物油脂	
ジンジャーパウダー	
調味動物油脂	
こしょう	
乳酸発酵酵母エキスパウダー	
乳酸発酵トマトエキスパウダー	
チキンパウダー	
カラメル色素	

平成30年2月14日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
ハンバーグカレーライス		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
麦ごはん		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
		鶏肉	15.00	19.50
カレー		ひよこまめ	8.00	10.40
		にんじん	20.00	26.00
		たまねぎ	40.00	52.00
		じゃがいも	40.00	52.00
		グリンピース	3.00	3.90
		マッシュルーム	3.00	3.90
		にんにく	0.30	0.39
		しょうが	0.30	0.39
	①	アップルピューレ	5.00	6.50
		ケチャップ	3.60	4.68
	②	マーガリン	3.00	3.90
		ウスターソース	2.50	3.25
		赤ワイン	1.50	1.95
	③	こいくちしょうゆ	3.00	3.90
		小麦粉	5.00	6.50
		カレー粉	0.50	0.65
	④	コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.70	0.91
		こしょう	0.01	0.01
ハンバーグ	⑤	ハンバーグ	40.00	60.00
フレンチサラダ		キャベツ	16.00	20.80
		ブロッコリー	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		レモン果汁	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		穀物酢	1.50	1.95
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
チョコプリン	⑥	チョコプリン	40.00	40.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① アップルピューレ

原材料	アレルゲン
りんご	りんご
砂糖	
酸味料	
酸化防止剤(V. C)	
香料	

② マーガリン

原材料	アレルゲン
食用精製加工油脂	大豆
食用植物油脂	
食塩	
乳化剤	
アナトー色素	
酸化防止剤(ビタミンE)	
水	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー(玉ねぎ トマト にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

⑤ ハンバーグ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
植物性たん白	大豆
たまねぎ	豚肉
豚肉	
豚脂	
でん粉	
乾燥マッシュポテト	
ワイン	
水	
砂糖	
トマトケチャップ	
食塩	
香辛料	
酵母エキス	
炭酸Ca	
着色料	
焼成Ca	
ピロリン酸鉄	

⑥ チョコプリン

原材料	アレルゲン
牛乳	乳
水あめ	大豆
乳等を主要原料とする食品	
砂糖	
チョコレート	
ぶどう糖	
ココアパウダー	
水	
加工デンプン	
ゲル化剤	
香料	
炭酸Ca	
乳化剤	
pH調整剤	

平成30年2月15日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
ソフトチーズ	①	ソフトチーズ	10.00	15.00
タラのトマトソースがけ		すけとうだら(でん粉付き)	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
		れんこん	4.00	4.00
		たまねぎ	4.00	4.00
		しめじ	4.00	4.00
		にんにく	0.20	0.20
		オリーブ油	0.30	0.30
		トマト缶詰	7.00	7.00
		② コンソメ	0.60	0.60
		ケチャップ	3.00	3.00
	上白糖	0.80	0.80	
ブロッコリーのごまサラダ		キャベツ	10.00	13.00
		はなっこりー	10.00	13.00
		ブロッコリー	10.00	13.00
		にんじん	6.00	7.80
		スイートコーン	8.00	10.40
	③ ごまドレッシング	5.00	6.50	
豆乳スープ		④ 豆乳	40.00	52.00
		⑤ ベーコン	8.00	10.40
		こまつな	10.00	13.00
		じゃがいも	25.00	32.50
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		⑥ サラダ油	0.60	0.78
		② コンソメ	1.30	1.69
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.02	0.03
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① ソフトチーズ

原材料	アレルゲン
ナチュラルチーズ	乳
ドロマイト (炭酸カルシウム、マグネシウム含有物)	
バター	
乳化剤	
酸味料	
安定剤(キサンタン)	
水	

② コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ トマト にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

③ ごまドレッシング

原材料	アレルゲン
砂糖	小麦
醸造酢	大豆
デキストリン	ごま
しょうゆ	
ごま (すりごま、ねりごま)	
食塩	
酵母エキス	
ホワイトペッパー	
増粘剤(キサンタンガム)	
水	

④ 豆乳

原材料	アレルゲン
国産脱皮大豆	大豆
水あめ	
食塩	
トレハロース	
乳酸カルシウム	
ビタミンE	
水	

⑤ ベーコン

原材料	アレルゲン
豚ばら肉	豚肉
粉末水あめ	
食塩	

⑥ サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

平成30年2月16日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
そぼろ丼 麦ごはん		精白米	70.00	90.00	
		強化米	0.21	0.27	
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00	
	-----	-----	-----	-----	
	そぼろ丼の具	鶏肉	30.00	36.00	
		おから(大豆)	12.00	15.60	
		にんじん	10.00	12.00	
		グリーンピース	2.50	3.25	
	①	いり玉子	20.00	26.00	
		しょうが	0.20	0.26	
		三温糖	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
	②	こいくちしょうゆ	2.00	2.60	
		清酒	1.00	1.30	
		みりん	1.30	1.69	
キャベツのアーモンド和え		キャベツ	25.00	32.50	
		さやいんげん	10.00	13.00	
		ブラックマッペもやし	10.00	13.00	
		スイートコーン	8.00	10.40	
		アーモンド	2.00	2.60	
		上白糖	1.00	1.30	
	②	こいくちしょうゆ	1.60	2.08	
		食塩	0.10	0.13	
けんちょう		鶏肉	7.00	9.10	
	③	木綿豆腐	65.00	84.50	
	④	油揚げ	5.00	6.50	
		だいこん	40.00	52.00	
		にんじん	12.00	15.60	
		こんにゃく	20.00	26.00	
		さといも	20.00	26.00	
		乾しいたけ	0.20	0.26	
		葉ねぎ	4.00	5.20	
	⑤	サラダ油	0.60	0.78	
		みりん	1.50	1.95	
		清酒	1.00	1.30	
		食塩	0.13	0.17	
		三温糖	0.20	0.26	
	②	こいくちしょうゆ	3.50	4.55	
		だしこんぶ	0.40	0.52	
	⑥	削り節	1.00	1.30	
	みかん		みかん	80.00	80.00
	牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① いり玉子

原材料	アレルギー
鶏卵	卵
だし汁	小麦
でんぷん	大豆
砂糖	
食塩	
植物油脂	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑤ サラダ油

原材料	アレルギー
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

⑥ 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成30年2月19日(月) 学校給食献立表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
ごはん		精白米	77.00	99.00
		強化米	0.23	0.30
梅干し		梅干し	3.00	5.00
味付けのり		味付けのり	1.25	1.25
岩国れんこんコロッケ	①	岩国れんこんコロッケ	50.00	50.00
		なたね油	5.00	5.00
ほうれんそうともやしのおひたし		ほうれんそう	15.00	19.50
		キャベツ	10.00	13.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
	②	油揚げ	4.00	5.20
	③	こいくちしょうゆ	2.00	2.60
		上白糖	1.00	1.30
		だしこんぶ	0.10	0.13
	④	削り節	0.10	0.13
生揚げのみそ汁	⑤	生揚げ	30.00	39.00
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	30.00	39.00
		カットわかめ	1.00	1.30
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	合わせみそ	11.00	14.30
		だしこんぶ	0.10	0.13
④	削り節	2.00	2.60	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

原材料配合表

① 岩国れんこんコロッケ

原材料	アレルゲン
じゃがいも	小麦
れんこん	鶏肉
人参	大豆
パン粉	
ミックス粉	
水	
鶏肉	
味噌	
砂糖	
お酒	
みりん	
食塩	
コショウ	
酒精	

② 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
菜種油	
凝固剤	

③ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

④ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑤ 生揚げ

原材料	アレルゲン
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	
食用油	

⑥ 合わせみそ

原材料	アレルゲン
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	

平成30年2月20日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		シヨートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	いちごジャム		いちごジャム	10.00
牛肉の黒ビール煮		牛肉	25.00	32.50
		たまねぎ	30.00	39.00
		にんじん	15.00	19.50
		じゃがいも	35.00	45.50
		ブロッコリー	15.00	19.50
		セロリー	5.00	6.50
		ビール	1.60	2.08
		① サラダ油	0.30	0.39
		② デミグラスソース	7.00	9.10
		ケチャップ	4.00	5.20
		ウスターソース	1.00	1.30
		③ コンソメ	0.50	0.65
		食塩	0.20	0.26
		こしょう	0.01	0.01
ツナソテー		まぐろ水煮	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		たまねぎ	10.00	13.00
		キャベツ	10.00	13.00
		さやいんげん	8.00	10.40
		スイートコーン	8.00	10.40
		① サラダ油	0.50	0.65
		③ コンソメ	0.20	0.26
		食塩	0.10	0.13
	こしょう	0.01	0.02	
りんご		りんご	45.00	45.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

② デミグラスソース

原材料	アレルゲン
トマト	小麦
小麦粉	牛肉
牛肉	大豆
ビーフエキス	豚肉
ラード	
コーンスターチ	
フライドオニオン	
食塩	
たん白加水分解物	
香辛料	
デキストリン	
ぶどう糖	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
増粘剤(加工デンプン)	
水	

③ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ トマト にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

平成30年2月21日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
五目包子	①	五目包子	50.00	50.00
春雨と野菜の中華和え		竹輪	8.00	10.40
		緑豆はるさめ	3.00	3.90
		キャベツ	10.00	13.00
		ブラックマツペもやし	10.00	13.00
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	1.00	1.30
		② ごま油	1.00	1.30
		上白糖	1.00	1.30
		③ こいくちしょうゆ	1.50	1.95
		食塩	0.10	0.13
	穀物酢	1.50	1.95	
キムチチゲ		豚肉	20.00	26.00
		④ 木綿豆腐	50.00	65.00
		⑤ キムチ	10.00	13.00
		にんじん	12.00	15.60
		はくさい	15.00	19.50
		だいこん	15.00	19.50
		たまねぎ	10.00	13.00
		大豆もやし	10.00	13.00
		根深ねぎ	5.00	6.50
		しらたき	10.00	13.00
		② ごま油	1.00	1.30
		清酒	1.00	1.30
		⑥ 赤みそ	7.00	9.10
		③ こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		みりん	0.60	0.78
	食塩	0.30	0.39	
	三温糖	0.40	0.52	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 五目包子	原材料	アレルギー
	キャベツ	鶏肉
	たまねぎ	豚肉
	にんじん	大豆
	にら	小麦
	鶏肉	ごま
	豚肉	
	たら	
	でん粉	
	豆腐	
	ひじき	
	しょうゆ	
	砂糖	
	植物油脂	
	発酵調味料	
	食塩	
	オイスターソース	
	魚介エキス	
	魚介エキス調味料	
	おろししょうが	
	香辛料	
	小麦粉	
	粉末油脂	
	還元でん粉糖化物	
	ぶどう糖	
	食塩	
	粉末状植物性たん白	
	豆腐用凝固剤	
	乳化剤	
	加工デンプン	
	調整水	

② ごま油	原材料	アレルギー
	食用ごま油	ごま
	食用大豆油	大豆

③ こいくちしょうゆ	原材料	アレルギー
	脱脂加工大豆	大豆
	小麦	小麦
	食塩	
	アミノ酸液	
	砂糖	
	調味料(アミノ酸等)	
	カラメル色素	
	甘味料(甘草・ステビア)	
	ビタミンB1	

④ 木綿豆腐	原材料	アレルギー
	丸大豆	大豆
	凝固剤	
	消泡剤	

⑤ キムチ	原材料	アレルギー
	白菜	小麦
	とうがらし	大豆
	にんにく	
	たまねぎ	
	還元水あめ	
	食塩	
	砂糖	
	異性化液糖	
	しょうゆ	
	魚貝エキス	
	発酵調味料	
	酒精	
	醸造酢	
	たん白加水分解物	
	魚醤	
	調味料(アミノ酸等)	
	酸味料	
	増粘多糖類	
	パプリカ色素	

⑥ 赤みそ	原材料	アレルギー
	大豆	大豆
	大麦	
	食塩	
	米	
	酒精	

平成30年2月22日(木) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
サーモンカツバーガー 丸パン (よこわり)		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	サーモンカツ	①	サーモンカツ	50.00
キャベツとにん じんのソース和 え		なたね油	5.00	6.00
		キャベツ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		ウスターソース	1.50	1.95
		② トンカツソース	5.00	6.50
花野菜のシチュー		鶏肉	10.00	13.00
		白いんげんまめペースト	10.00	13.00
		ブロッコリー	15.00	19.50
		カリフラワー	15.00	19.50
		はなっこりー	10.00	13.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		普通牛乳	30.00	39.00
		小麦粉	4.00	5.20
		③ チキンスープ	5.00	6.50
	④ コンソメ	1.00	1.30	
	食塩	0.30	0.39	
	こしょう	0.02	0.03	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① サーモンカツ

原材料	アレルゲン
鮭フレーク	さけ
タラすり身	小麦
パン粉	大豆
小麦粉	
植物油脂	
砂糖	
みりん風調味料	
食塩	
水	

② トンカツソース

原材料	アレルゲン
野菜・果実	もも
糖類	りんご
醸造酢	小麦
食塩	大豆
醤油	
アミノ酸液	
オイスターエキス	
香辛料	
酒精	
酵母エキス	
増粘剤	
カラメル色素	
調味料(アミノ酸等)	
甘味料	

③ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

④ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー (玉ねぎ トマト にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

平成30年2月23日(金) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)		
			小学校	中学校	
焼きおにぎり きつねうどん	①	焼きおにぎり	70.00	140.00	
	②	うどん	55.00	71.50	
	③	油揚げ	10.00	13.00	
		三温糖	1.00	1.30	
	④	こいくちしょうゆ	1.50	1.95	
		清酒	0.40	0.52	
		豚肉	15.00	19.50	
		にんじん	10.00	13.00	
		たまねぎ	25.00	32.50	
		かまぼこ	8.00	10.40	
		葉ねぎ	5.00	6.50	
		みりん	1.00	1.30	
		清酒	1.00	1.30	
		食塩	0.10	0.13	
		④ ⑤	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	1.00 2.00	1.30 2.60
			だしこんぶ	1.50	1.95
	⑥	削り節	1.50	1.95	
いわしのしょうが煮	⑦	いわしのしょうが煮	40.00	50.00	
白菜の塩昆布和え		キャベツ	15.00	19.50	
		はくさい	20.00	26.00	
		にんじん	8.00	10.40	
	⑧	塩昆布	1.50	1.95	
	⑨	ごま油	0.20	0.26	
ミックスナッツ	⑩	ミックスナッツ	17.00	17.00	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00	

① 焼きおにぎり

原材料	アレルゲン
米	小麦
かつおエキス調味料	大豆
こんぶエキス調味料	
植物油脂	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
ベニコウジ黄色素	
水	

② うどん

原材料	アレルゲン
小麦粉	小麦
食塩	
小麦たん白	
水	

③ 油揚げ

原材料	アレルゲン
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

④ こいくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

⑤ うすくちしょうゆ

原材料	アレルゲン
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料 (甘草・ステビア)	

⑥ 削り節

原材料	アレルゲン
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

⑦ いわしのしょうが煮

原材料	アレルゲン
いわし	小麦
砂糖	大豆
しょうゆ	
本みりん	
でん粉(馬鈴薯)	
生姜	
食塩	
水	

⑧ 塩昆布

原材料	アレルゲン
醤油	小麦
昆布	大豆
食塩	ゼラチン
砂糖	
甘味料(ソルビートル)	
調味料(アミノ酸)	
糊料(プルラン)	

⑨ ごま油

原材料	アレルゲン
食用ごま油	ごま
食用大豆油	大豆

⑩ ミックスナッツ

原材料	アレルゲン
アーモンド	落花生
落花生	(ピーナッツ)
カシューナッツ	カシューナッツ
ガルバンソー	
植物油脂	
食塩	

平成30年2月26日(月) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
炊き込み牛飯		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		牛肉	15.00	19.50
	①	油揚げ	4.00	5.20
		にんじん	6.00	7.80
		ごぼう	4.00	5.20
		乾しいたけ	0.30	0.39
		えのきたけ	8.00	9.60
	②	こいくちしょうゆ	3.00	3.60
	③	うすくちしょうゆ	1.00	1.30
		三温糖	0.60	0.78
		清酒	1.00	1.20
		食塩	0.30	0.39
		和風だし	0.30	0.39
さばの塩焼き	④	さば塩水漬	40.00	60.00
もやしのごま酢和え		ブラックマッペもやし	20.00	26.00
		キャベツ	15.00	19.50
		にんじん	8.00	10.40
		ごま	2.00	2.60
		上白糖	1.00	1.30
	②	こいくちしょうゆ	1.00	1.30
		穀物酢	2.00	2.60
	食塩	0.10	0.13	
もずく汁		もずく	15.00	19.50
	⑤	木綿豆腐	30.00	39.00
	①	油揚げ	5.00	6.50
		たまねぎ	20.00	26.00
		さといも	15.00	19.50
		葉ねぎ	5.00	6.50
	⑥	削り節	2.00	2.60
		だしこんぶ	1.00	1.30
		食塩	0.30	0.39
	②	こいくちしょうゆ	0.80	1.04
③	うすくちしょうゆ	1.50	1.95	
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料(甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ うすくちしょうゆ

原材料	アレルギー
アミノ酸液	大豆
食塩	小麦
脱脂加工大豆	
小麦	
ソルビット	
調味料(アミノ酸等)	
ビタミンB1	
甘味料(甘草・ステビア)	

④ さば塩水漬

原材料	アレルギー
サバ	さば
塩	

⑤ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

⑥ 削り節

原材料	アレルギー
ウルメ・フシ	さば
サバ・フシ	

平成30年2月27日(火) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
コッペパン		小麦粉	49.50	76.50
		米粉	5.50	8.50
		ショートニング	3.30	5.10
		小麦グルテン	2.75	4.25
		上白糖	2.75	4.25
		脱脂粉乳	2.20	3.40
		生イースト	1.38	2.13
		食塩	0.94	1.45
		イーストフード	0.06	0.09
	チキンハーブステーキ	①	チキンハーブステーキ	50.00
ミートボールのトマトスープ	②	ミートボール	30.00	39.00
		たまねぎ	25.00	32.50
		にんじん	10.00	13.00
		スイートコーン	8.00	10.40
	③	えだまめ	5.00	6.50
		トマト缶詰	10.00	13.00
		マカロニ(小麦)	5.00	6.50
		トマトピューレー	3.00	3.90
	④	チキンスープ	10.00	13.00
	⑤	サラダ油	0.60	0.78
	⑥	コンソメ	0.60	0.78
	三温糖	0.80	1.04	
	食塩	0.30	0.39	
	こしょう	0.02	0.03	
フルーツヨーグルト		みかん缶詰	20.00	26.00
		パインアップル缶詰	15.00	19.50
	⑦	もも缶詰	15.00	19.50
	⑧	ヨーグルト	20.00	26.00
牛乳		普通牛乳	206.00	206.00

① チキンハーブステーキ

原材料	アレルゲン
鶏肉	鶏肉
でん粉	小麦
食塩	大豆
砂糖	
オリーブ油	
しょうゆ	
マスタード	
こしょう	
オレガノ	
チリパウダー	
トマトパウダー	
パセリ	
タイム	
バジル	
ローズマリー	
チキンミートパウダー	
ガーリックパウダー	
調味料(アミノ酸等)	
ポリリン酸Na	
香料	
水	

② ミートボール

原材料	アレルゲン
豚肉	小麦
鶏肉	豚肉
たまねぎ	鶏肉
パン粉	
でん粉	
砂糖	
食塩	
酵母エキス	
香辛料	

③ えだまめ

原材料	アレルゲン
えだまめ(大豆)	大豆
食塩	

④ チキンスープ

原材料	アレルゲン
鶏ガラ	鶏肉
玉ねぎ	
水	

⑤ サラダ油

原材料	アレルゲン
食用大豆油	大豆
食用なたね油	

⑥ コンソメ

原材料	アレルゲン
食塩	小麦
デキストリン	大豆
ぶどう糖	鶏肉
麦芽糖	豚肉
食用植物油脂	
粉末しょうゆ	
砂糖	
野菜パウダー(玉ねぎ トマト にんじん)	
チキンエキスパウダー	
チキンパウダー	
香辛料	
ポークエキスパウダー	
酵母エキス	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
酸味料	

⑦ もも缶詰

原材料	アレルゲン
黄桃	もも
砂糖	
水	
クエン酸	

⑧ ヨーグルト

原材料	アレルゲン
脱脂粉乳	乳
イソマルトオリゴ糖	
ホエーパウダー	
全粉乳	
クリーム	
増粘多糖類	
寒天	
砂糖	
香料	
ビタミンC	
ビタミンE	
ビタミンB6	
ビタミンA	
加水	

平成30年2月28日(水) 学校給食献立表

原材料配合表

献立名	配合表	食品名	1人当たり予定可食量(g)	
			小学校	中学校
麦ごはん		精白米	70.00	90.00
		強化米	0.21	0.27
		おおむぎ米粒麦	7.00	9.00
鯨のケチャップがらめ	①	鯨竜田揚げ	45.00	58.50
		なたね油	4.50	5.85
		ケチャップ	4.50	5.85
		三温糖	1.80	2.34
		ウスターソース	1.80	2.34
キャベツのゆかり和え		キャベツ	20.00	26.00
		ブラックマッペもやし	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		ゆかり	0.80	1.04
	②	こいくちしょうゆ	0.60	0.78
豆腐のごま汁	③	木綿豆腐	40.00	52.00
	④	油揚げ	5.00	6.50
		じゃがいも	15.00	19.50
		にんじん	10.00	13.00
		たまねぎ	26.00	33.80
		葉ねぎ	5.00	6.50
		乾しいたけ	0.50	0.65
		カットわかめ	0.50	0.65
		ごま	1.50	1.95
		すりごま	1.50	1.95
	⑤	合わせみそ	11.00	14.30
		だしiriこ	2.00	2.60
		だしこんぶ	0.10	0.13
	牛乳		普通牛乳	206.00

① 鯨竜田揚げ

原材料	アレルギー
鯨赤肉	小麦
馬鈴薯澱粉	大豆
醤油	
砂糖	
味醂	
玉ねぎ	
生姜	

② こいくちしょうゆ

原材料	アレルギー
脱脂加工大豆	大豆
小麦	小麦
食塩	
アミノ酸液	
砂糖	
調味料(アミノ酸等)	
カラメル色素	
甘味料 (甘草・ステビア)	
ビタミンB1	

③ 木綿豆腐

原材料	アレルギー
丸大豆	大豆
凝固剤	
消泡剤	

④ 油揚げ

原材料	アレルギー
大豆	大豆
植物油	
凝固剤	
消泡剤	

⑤ 合わせみそ

原材料	アレルギー
米	大豆
大豆	
大麦	
食塩	